



★ MENU

CAGUAS



EL JOLGORIO

Aperitivos / Appetizers



MINI ALCAPURRIAS
Mini Alcapurrias

\$10.99

Mini alcapurrias rellenas de carne servidas con nuestra salsa roja de tomate y ajo. / Traditional beef alcapurrias served w/ our sweet & spicy tomato and garlic sauce.



BACALAITOS
Cod Fritters

\$9.99

Mini Bacalaitos servidos con salsa roja de tomate y ajo. / Traditional cod fritters served w/ our sweet & spicy tomato sauce.



MINI EMPANADILLAS
(CARNE, POLLO O PIZZA)
Mini Empanadillas (Beef, Chicken or Pizza)

\$9.99

Mini empanadillas rellenas de carne, pollo o pizza servidas con mayoketchup. / Mini turnovers stuffed w/ beef, chicken, or pizza, served w/ mayoketchup.



ENSALADA DE PULPO
Octopus Salad

\$15.99

Trozos de pulpo marinados en nuestra vinagreta de cilantro y limón con cebollas y pimientos. / Marinated octopus in our homemade cilantro & lemon vinaigrette w/ onions & peppers.



PAPAS CHINCHORREO PREÑÁ
Chinchorro Loaded Fries

\$15.99

Papas fritas cargadas con pollo o cerdo estofado en casa, queso cheddar, pico de gallo y crema agria de ajo y cilantro. / Loaded fries w/ homemade pulled chicken or pulled pork, cheddar, pico de gallo & sour cilantro sauce.

☆ Sandwichitos de Mezcla \$4.99

Mini sándwiches rellenos con la tradicional mezcla puertorriqueña, perfectos para cualquier fiesta. / Mini sandwiches filled with classic Puerto Rican party spread that are a festive favorite.

☆ Croquetas de Bacalao Españolas \$10.99

Spanish Cod Fish Croquettes

Croquetas de bacalao servidas con aioli de pimientos rostizados. / Spanish cod fish croquettes served w/ roasted pepper aioli.

☆ Chicharrones de Pollo Deshuesados \$11.99

Boneless Fried Chicken

Masitas de caderas empanadas en casa servidas con mayoketchup hecho en casa. / Homemade breaded chicken thighs pieces served w/ homemade mayoketchup.

☆ Chorizo Borracho \$14.99

Drunken Chorizo

Chorizo salteado con cebollas y pimientos en una reducción de pitorro de parcha. / Sautéed chorizo w/ onions and peppers in a passionfruit pitorro rum reduction.

☆ Camarones Sweet Chilli \$14.99

Sweet Chilli Shrimps

Camarones jumbo empanados en casa salteados en salsa de chile dulce. / Homemade breaded jumbo shrimps sautéed in sweet chilli sauce.

☆ Chicharrones Sin Vergenza \$11.99

Sin Vergüenza Fried Chicken

Jugosos chicharrones de pollo con hueso marinados en casa. / Juicy homemade marinated bone in deep fried chicken pieces.

EL CHINCHORREO

Chinchorro Sampler

\$19.99

Surtido que incluye mini alcapurrias de carne, bacalaitos, mini empanadillas y sorulitos de maíz. Sampler including beef alcapurrias, cod fritters, mini turnovers, and corn fritters.

EL JOLGORIO

Aperitivos / Appetizers



ALITAS SIN VERGÜENZA
Vergüenza Chicken Wings

\$13.99

Nuestras famosas alitas marinadas en casa con salsa a escoger. / Our famous house marinated chicken wings served w/ a sauce to choose.



QUESO FRITO
Fried Local Cheese

\$10.99

Queso frito hecho en Cayey con salsa de guayaba hecha en casa. / Fried local cheese served w/ homemade guava sauce.



CEVICHE "SWEET CHILLI"
Sweet Chilli Ceviche

\$15.99

Trozos de tierno pescado blanco marinado en zumo de lima, cebollas, pimientos y salsa de chile dulce. / Tender white fish pieces marinated in lime juice, onions, peppers w/ sweet chili sauce.



PINCHOS DE DORADO (2)
Mahi Mahi Skewers

\$14.99

Pinchos de dorado a la parrilla con cebollas y pimientos. / Grilled mahi mahi skewers with onions and peppers.



PAPAS CHINCHORREO
Chinchorro Fries

\$9.99

Crujientes papas fritas salteadas con nuestra mezcla de parmesano, ajo y romero. / Crispy fries tossed in our homemade parmesan, garlic, and rosemary rub.

☆ **Sorullitos de Maíz..... \$9.99**
Corn Fritters

Deliciosos Sorullitos de maíz servidos con mayoketchup hecho en casa. / Delicious fried corn fritters served w/ homemade mayoketchup sauce.

☆ **Chicharrones de Pescado \$12.99**
Fish Fingers

Chicharrones de pescado empanados en casa con aioli de limón y cilantro. / Homemade fish fingers served w/ lemon & cilantro aioli.

☆ **Cuajitos Guisados con Guineitos..... \$12.99**
Traditional Stewed Chitlins w/ Green Bananas

Nuestros famosos cuajitos guisados del chef Manu con guineitos verdes. / Our famous stewed chitlins from chef Manu served w/ green bananas.



SIN VERGÜENZA SAMPLER

Surtido Sin Vergüenza

Surtido con chicharrones de pollo con hueso, carne frita encebollá, chicharrones de pescado, dos acompañante y dos salsas a escoger. / A sampler platter with bone-in fried chicken, fried pork w/ onions, fish fingers, two side & your choice of two sauces.

\$29.99

Taquitos La Trulla



TACOS DE PESCADO Fish Tacos

\$15.99

Chicharrones de pescado empanados en casa con ensalada mixta, pico de gallo y aioli de limón y cilantro. / *Homemade breaded fish fingers w/ mixed salad, pico de gallo & topped w/ lemon & cilantro aioli.*



TACOS DE PULLED PORK Pulled Pork Tacos

\$14.99

Cerdo estofado en casa con lechuga mixta, cheddar, pico de gallo y crema agria de ajo y cilantro / *Homemade pulled pork w/ spring mix, cheddar, pico de gallo & sour cilantro sauce.*

☆ Tacos de Pollo \$13.99 Pulled Chicken Tacos

Pollo estofado en casa con lechuga mixta, cheddar, pico de gallo y crema agria de cilantro y ajo. / *Homemade pulled chicken w/ spring mix, cheddar, pico de gallo & sour cilantro sauce.*

☆ Tacos de Dorado \$16.99 Mahi Mahi Tacos

Tiernos trozos de Dorado salteados con cebollas y pimientos servidos con lechuga mixta, aioli de limón y cilantro y pico de gallo. / *Tender Mahi pieces sautéed w/ onions & peppers served w/ spring mix, lemon & cilantro aioli & pico de gallo.*

☆ Tacos de Vegetales \$13.99 Veggie Tacos

Vegetales mixtos salteados con cebollas y pimientos servidos con lechuga mixta, pico de gallo y aioli de limón y cilantro. / *Sautéed veggie medley w/ onions & peppers, served w/ spring mix, pico de gallo & lemon & cilantro aioli.*

Todos los platos principales incluyen el acompañante de su preferencia, mofongo ó mamposteao \$2 adicional. / *All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteao rice \$2 extra.*



LOS VOLAO'S

Aves / Birds



PECHUGA RELLENA SIN VERGÜENZA

Sin Vergüenza Stuffed Chicken Breast

\$24.99

Tierna pechuga de pollo rellena de bifongo envuelta en tocineta servida en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Juicy chicken breast stuffed w/ sweet plantain mofongo served in our creamy garlic sauce or homemade traditional tomato sauce.

☆ Chicharrones Sin Vergüenza \$14.99 **Sin Vergüenza Fried Chicken**

Jugosos chicharrones de pollo con hueso marinados en casa. / Juicy homemade marinated bone in deep fried chicken pieces.

☆ Chicharrones de Pollo Deshuesados \$15.99 **Boneless Fried Chicken**

Tiernas y crujientes masitas de pollo empanadas en casa servidas con mayoketchup hecho en casa. / Tender & crispy homemade breaded chicken pieces served w/mayoketchup sauce.

☆ Pechuga a la Plancha \$16.99 **Grilled Chicken Breast**

Jugosa pechuga a la plancha servida con nuestro chimichurri hecho en casa. / Juicy tender chicken breast served w/ our homemade chimichurri sauce.

☆ Pechuga Empanada \$17.99 **Breaded Chicken Breast**

Sabrosa Pechuga de pollo empanada en casa. / Savory & juicy homemade breaded chicken breast.

☆ Pechuga de Pollo Salteada \$18.99 **Sauteed Chicken Breast**

Jugosa pechuga de pollo salteada con cebollas y pimientos servida en nuestras crema de ajo ó salsa criolla hecha en casa. / Juicy chicken breast sautéed w/onion & peppers served w/ creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

PECHUGA DE POLLO A LA MILANESA

Milanese Chicken Breast

\$18.99

Jugosa pechuga de pollo empanada en casa con nuestra salsa marinara y queso suizo gratinado. / Juicy homemade breaded chicken breast topped w/our homemade marinara sauce & melted swiss cheese.

Cerro Arriba

Carnes / Meats



CHURRASCO AL CHIMICHURRI
Grilled Churrasco Steak

\$31.99

Tierno y jugoso churrasco a la parrilla servido con nuestro chimichurri hecho en casa y dos acompañantes. / Tender & juicy skirt steak served w/ our homemade chimichurri sauce served w/ two sides.



CARNE FRITA ENCEBOLLÁ
Fried Pork w/Onions

\$16.99

Crujientes y tiernas masitas de cerdo marinadas en casa servidas con cebollas salteadas. / Juicy & tender house marinated pork pieces served w/ sautéed onions.



CHULETA KAN KAN
Kan Kan Pork Chop

\$29.99

Jugosa chuleta Kan Kan servida con cebollas salteadas y salsa roja hecha en casa. / Juicy giant Kan Kan pork chop served w/ sautéed onions & sweet & spicy homemade tomato sauce.

☆ **Chuletas Fritas o a la Parrilla Encebollá..... \$16.99**
Fried or Grilled Pork Chops

Tiernas y jugosas chuletas de centro servidas con cebollas salteadas. / Juicy & tender center cut pork chops served w/ sautéed onions.

☆ **Bistec Puertorriqueño Encebolla'o..... \$16.99**
Puerto Rican Bistec W/ Onions

Tierno y jugoso bistec de res marinado en casa servido con nuestras cebollas salteadas. / Tender and juicy cubed steak marinated and slow cooked served w/ sautéed onions.

Todos los platos principales incluyen el acompañante de su preferencia, mofongo ó mamposteo \$2 adicional. / All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteo rice \$2 extra.

Los Mojitos
de mi tierra
Pide tu sabor favorito





VERGÜENZA BURGER

Vergüenza Burger

\$18.99

Jugoso y delicioso steak burger a la parrilla servido en nuestro pan artesanal con lechuga mixta, tomate, mayoketchup, cheddar y tiras de cebollas empanadas. Añade tocineta \$2 extra. / *Fresh & juicy steak burger served in artisanal sweet bun, spring mix, tomato, our mayoketchup, cheddar & crispy onion strings. Add bacon \$2 extra.*

Apreta'os

Hamburguesas / Burgers

☆ Lucia's Chicken Sandwich \$16.99

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla con queso suizo, lechuga mixta, tomate y honey mustard hecho en casa en nuestro pan artesanal servido con papas fritas. / *Tender & juicy grilled chicken breast in our artisanal sweet bun w/ swiss cheese, bacon, lettuce, tomato & homemade honey mustard served w/ fries.*

☆ Preñado Vergüenza Burger \$23.99

Jugoso y delicioso steak burger a la parrilla servido en pan artesanal con lechuga mixta, tomate, mayoketchup, cheddar, pulled pork hecho en casa, plátano maduro, nuestra salsa BBQ de ron añejo, y tiras de cebollas empanadas. / *Fresh & juicy Grilled steak burger served in artisanal sweet bun, spring mix, our mayoketchup, tomato, cheddar cheese, homemade pulled pork topped, sweet plantain w/ our aged rum BBQ sauce & onion strings.*

Los Mojao's

Pescados / Fish

☆ Camarones Jumbo \$23.99

Sautéed Jumbo Shrimp

Camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / *Jumbo shrimps sautéed with onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.*

☆ Salmón Glaseado en BBQ de Guayaba \$24.99

Glazed Salmon in BBQ Guava Sauce

Jugoso salmón a la parrilla glaseado en nuestra salsa BBQ de guayaba hecha en casa. / *Juicy grilled salmon fillet served in our glazed homemade BBQ & guava sauce.*

☆ Filete de Dorado \$24.99

Sautéed Mahi Mahi

Tierno filete de Dorado salteado con cebollas y pimientos, servido en nuestra crema de ajo ó a la criolla hecha en casa. / *Savory tender Mahi fillet sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.*

☆ Mar Y Tierra \$39.99

Surf & Turf

Tierno y jugoso churrasco servido con camarones jumbo salteados con cebollas, pimientos y nuestro chimichurri hecho en casa. servido con 2 acompañantes. / *Tender & juicy skirt steak w/ sautéed jumbo shrimps served in our homemade chimichurri sauce.*

La Finca

Ensalada / Salad

☆ Ensalada Sin Vergüenza \$12.99

Vergüenza Salad

Lechuga mixta servida con pico de gallo, cheddar, zanahorias y nuestra vinagreta de parcha hecha en casa. / *Spring mixed tossed w/ pico de gallo, cheddar & carrots served in our homemade passionfruit vinaigrette.*

Añade: Pollo \$8.99, Churrasco \$19.99, Camarones \$15.99 /
Add: Chicken \$8.99, Skirt Steak \$19.99, Shrimps \$15.99



Los Machacos

Mofongos Rellenos

STUFFED MOFONGOS

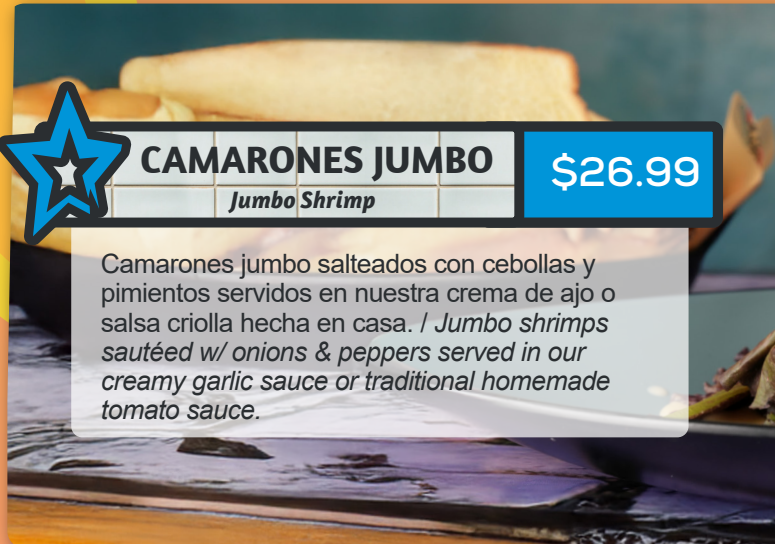


POLLO SALTEADO

Sautéed Chicken

\$21.99

Jugosos trozos de pollo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Juicy Sautéed chicken w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.



CAMARONES JUMBO

Jumbo Shrimp

\$26.99

Camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Jumbo shrimps sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.



☆ Carne Frita Encebollá..... \$21.99

Fried Pork W/Onions

Tiernas y jugosas masitas de cerdo servidas con cebollas salteadas. / Tender & juicy fried pork pieces served w/ our house sautéed onions.

☆ Ensalada de Pulpo \$22.99

Octopus Salad

Trozos de pulpo marinado en nuestra vinagreta de limón y ajo con cebollas y pimientos. / Tender octopus pieces marinated in our homemade lemon & garlic vinaigrette w/ onions & peppers.

☆ Dorado \$24.99

Mahi-Mahi

Tiernos trozos de Dorado salteados con cebollas y pimientos, servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Tender Mahi pieces sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

POR EL LAU

Complementos / Sides

☆ Arroz y Habichuelas

Guisadas.....\$4.99

Rice & Beans

☆ Arroz Mamposteo\$5.99

Mamposteo Rice

☆ Tostones\$5.99

Fried Green Plantains

☆ Plátanos Maduros.....\$4.99

Sweet Plantains

☆ Guineos en Escabeche.\$6.99

Green Bananas in Escabeche

☆ Mofongo\$6.99

Mofongo

☆ Yuca Frita\$4.99

Yuca Sticks

☆ Papas Fritas.....\$5.99

French Fries

☆ Vegetales Mixtos\$6.99

Sauteed Mixed Vegetables

☆ Ensalada\$6.99

Side Salad

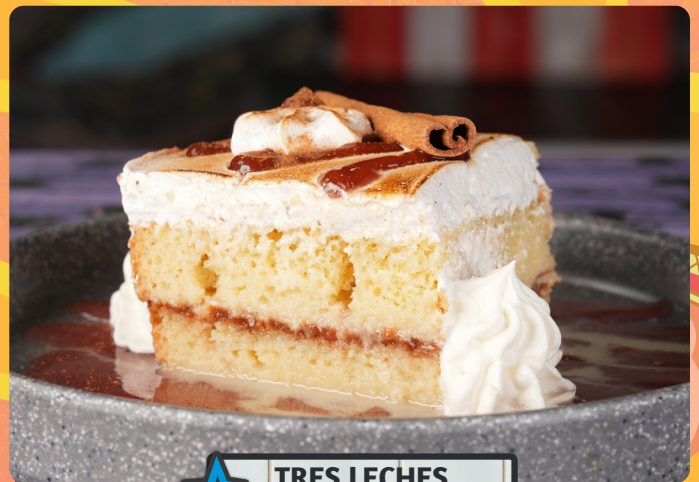
ENDULZA'O

POSTRES / DESSERTS



★ FLAN DE VAINILLA

Vanilla Flan



★ TRES LECHES

Tres Leches Cake

☆ Flan de Queso ☆ Tres Leches de

Cheese Flan

Guayaba

☆ Tres Leches de

Dulce de Leche

LA BARRITA

SIN VERGÜENZA

COCTELES / COCKTAILS



MARGARITA PREMIUM DE VERGÜENZA
Vergüenza Premium Margarita

Confeccionada a la perfección con una mezcla de Tequila 1800 Silver, licor de naranja y Grand Marnier, agitada con nuestro sour mix hecho en casa y un toque de Tequila 1800 Añejo. / *Made to perfection mix of 1800 Silver Tequila, orange liquor & Grand Marnier shaken w/our homemade sour mix & topped w/a dash of 1800 Añejo.*



PIÑA COLADA TRADICIONAL DE LA CASA
House Traditional Piña Colada

Ron Bacardí mezclado a la perfección con crema de coco y jugo de piña caseros. / *Bacardí Rum blended to perfection w/our homemade coconut cream & pineapple juice blend.*



VERGÜENZA COLADA
Vergüenza Colada

Nuestra versión de un clásico, preparado con ron Bacardí Spiced, Rum Chata, mezclado con crema de coco, jugo de piña, un toque de guayaba y canela. / *Our version of a classic made w/Bacardí Spiced Rum, Rum Chata, mixed w/coconut cream, pineapple juice & a hint of guava topped w/cinnamon.*

☆ Mojito Clásico Hecho a Mano *Handcrafted Classic Mojito*

Pregunta por nuestros sabores / Ask for our flavors

Ron Bacardí mezclado con sirope simple, hojas de menta local fresca y jugo de lima. / *Bacardí rum mixed w/simple syrup, fresh local mint leaves & lime juice.*

☆ Sangría de la Casa *House Sangria*

Refrescante sangría de la casa, preparada con vino tinto, ron Bacardí, licor de naranja, brandy y nuestro jugo de frutas hecho en casa. / *Smooth & refreshing homemade sangria served w/ red wine, Bacardí rum, orange liquor & brandy mixed w/ homemade fruit juice.*

☆ Vergüenza Mule

Ron Bacardí Spiced servido con nuestra mezcla hecha en casa de jugo de lima, sirope simple y menta, rematado con cerveza de jengibre. / *Bacardí Spiced rum served w/our homemade mix of lime juice, simple syrup and mint topped with ginger beer.*

☆ El Cafecito de Abuelo *Grandaddy's Coffee*

El especial de abuelo, shot de espresso, ron Barrilito y licor de café. / *Granpa's especial, shot of espresso, Barrilito aged rum & coffee liqueur.*

☆ Vergüenza Manhattan *Vergüenza Manhattan*

Manhattan clásico con Bacardí Spiced, vermouth dulce y sirope simple. / *Classic Manhattan with Bacardí Spiced rum, sweet vermouth, and simple syrup.*

☆ Ponche de Ron Vergüenza *Vergüenza Rum Punch*

Una mezcla refrescante de ron Bacardí, Bacardí Spiced, jugos de fresa, china y parcha, con un toque de jengibre. / *A refreshing mix of Bacardí Rum, Bacardí Spiced, strawberry orange & passion fruit juices w/ a hint of ginger.*

☆ Old Fashioned de Vergüenza *Vergüenza Old Fashioned*

El clásico Old Fashioned hecho con bourbon Maker's Mark, angostura, sirope simple y un toque de jugo de tamarindo fresco. / *Classic old fashioned made w/Maker's Mark bourbon, angostura bitters, simple syrup & a hint of fresh tamarind juice.*

☆ La Flor de abuela *Grandma's Flower*

Cóctel de flor de jamaica con tequila, licor de Ancho Reyes, jugo de limón, néctar de agave y borde de sal y pimienta. / *Hibiscus flower cocktail with tequila, Ancho Reyes liqueur, lime juice, agave nectar, and a salt and pepper rim.*

☆ Timbalero

Ron añejo con sirope de pimientos hecho en casa, jugo de china, piña y parcha con splash de soda. / *Aged rum with house-made pepper syrup, orange, pineapple, and passion fruit juice with a splash of soda.*



LAS FRÍAS

CERVEZAS / BEERS



NZA
ANCHORRO
SAN JUAN



\$7.99

Refrescante cerveza tipo lager
con tonalidades de mango local.
/ Refreshing lager w/ hinta of
local mango.

Pruebe nuestra refrescante cerveza local hecha en
Caguas, PR / Try our house local beer brewed in
Caguas, PR

- Medalla Light
- Medalla Ultra Light
(Less Calories)
- Magna Lager
- Ocean Lab SJU Lager
- Ocean Lab Mambo
(Passion Fruit Flavor)
- Boquerón Blonde
Ale
- Boquerón Crash
Boat IPA
- Boquerón Caja De
Muerto Caribbean
Ale

ASK FOR OTHER DOMESTIC
& INTERNATIONAL SELECTION



LA CAVITA

VINOS / WINES



Vino Blanco de la Casa
House White Wine

Vino Tinto de la Casa
House Red Wine

Vino Rosado de la Casa
House Rosé

Pregunta por nuestra carta de vinos / Ask for our wine list





SOFT DRINKS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Piña Colada Casera \$9.99

Housemade Piña Colada

House Piña Colada / blended rum, coconut, and pineapple

Smoothies Frappes \$9.99

Pregunte por nuestros sabores / Ask about available flavors o Ask for today's flavors



FRESH JUICES

JUGOS Y REFRESCOS

- Orange – China
- Passion Fruit – Parcha
- Grapefruit – Toronja
- Pink Grapefruit – Toronja Rosada
- Coconut Water – Agua de Coco
- Tamarind – Tamarindo
- Sour Sop – Guanábana
- Local Berry – Acerola
- Lemonade – Limonada





DÉJANOS
TU REVIEW

VISITA NUESTRAS
otras localidades



CONDADO



VIEJO SAN JUAN



ORLANDO

  @laverguenzaorlando / laverguenzaprchinchorro
www.laverguenzapr.com